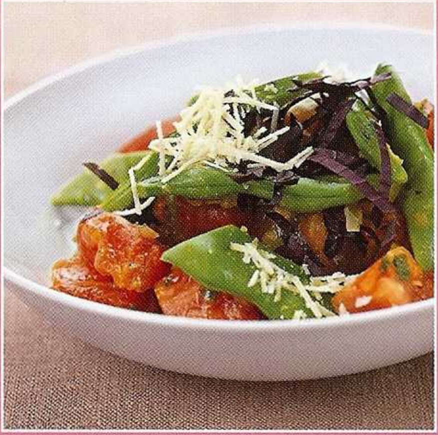
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№13 (135) июль 2009

журнал для тех, кто любит готовить











www.gastronom.ru

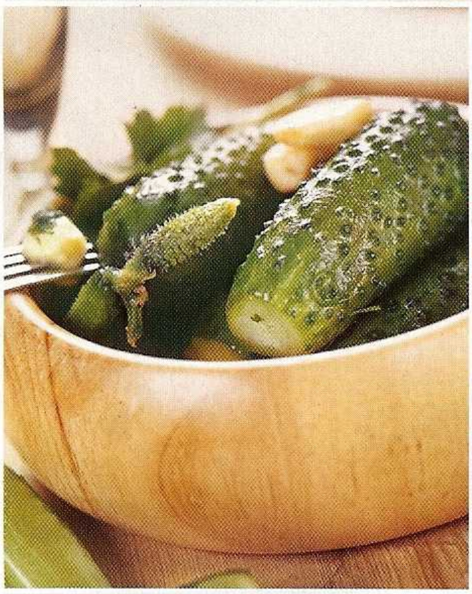
- лосось в маринаде из смородины
- закуска из куриного филе
- башенки из хрустящих хлебцев
- суп итальянский хлебный
- ботвинья
- стейк с вишней
- рагу из телятины с молодыми овощами и клецками
- цыплята по-староанглийски
- дорада с розовым перцем
- фасоль по-черногорски
- запеканка творожная со свекольной ботвой
- абрикосовые шарлотки
- парфе из черники
- ягодное желе с кремом из шампанского
- огурцы малосольные
- вино клубничное
- релиш с красной смородиной

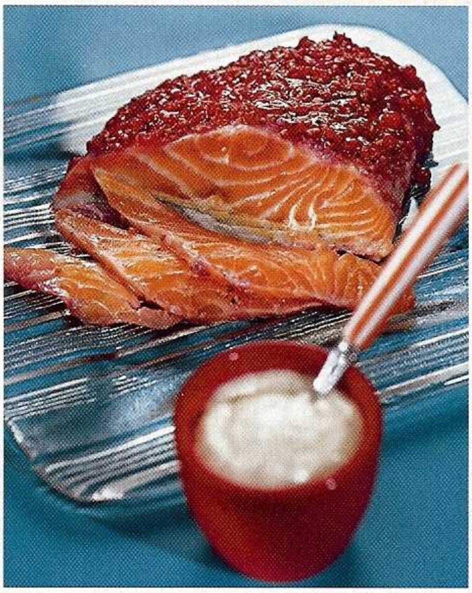
ISSN 1728-6948

Дорогие друзья!
Мы надеемся, что вы очень хорошо проводите лето – в интересных походах и путешествиях, дальних и не очень. Столько новых впечатлений, столько неожиданных интересных рецептов! Поделитесь с нами своими открытиями – какие новые блюда вам удалось попробовать, какие неожиданные сочетания продуктов вам предложили во время поездок. Нам будет очень интересно!
Закончился конкурс рецептов летних салатов. Судя по количеству присланных писем, салаты у нас любят! Группа экспертов обсудит все рецепты и в следующем номере вы узнаете имена победителей.
Желаем удачи!

Ваша редакция





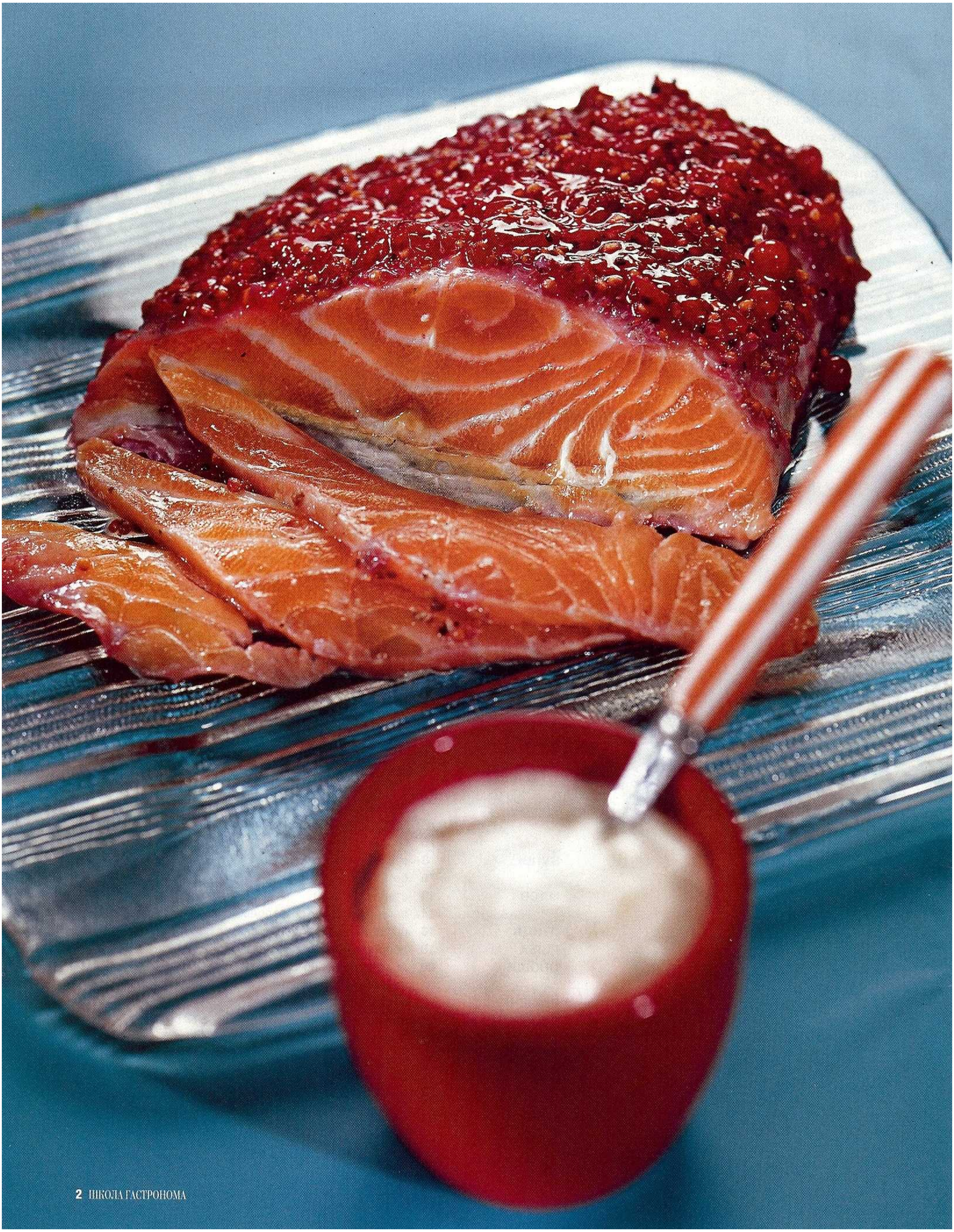




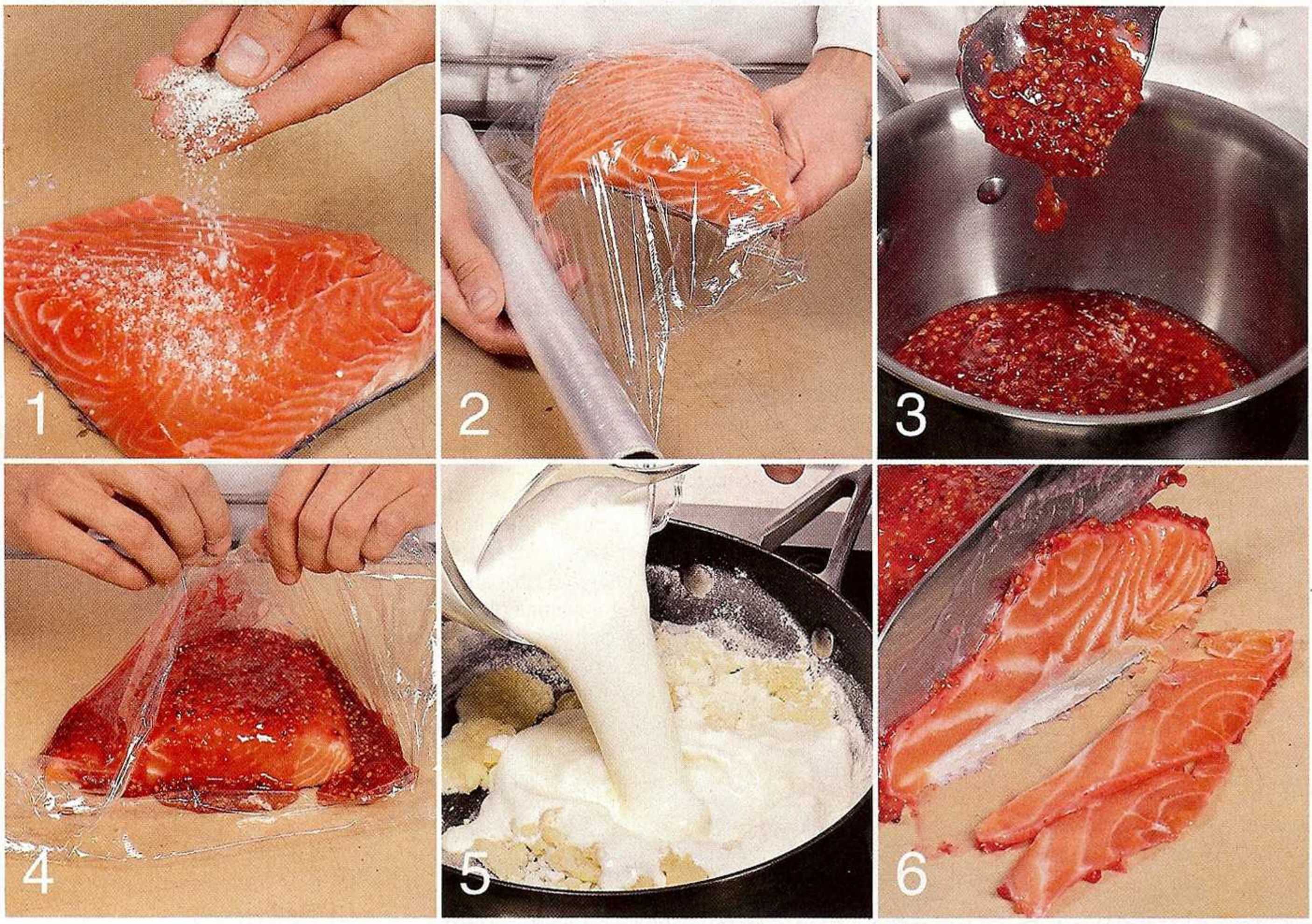
условные обозначения

- вегетарианское питание
- легкие рецепты
- блюда, которые подходят для детей
- рецепты средней сложности
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет

содержание



лосось в маринаде из смородины



ЧТО НУЖНО:

500 г	филе лосося
2 ст. л.	крупной морской соли
2 ст. л.	сахара
300 г	красной смородины

Для сметанного соуса:

250 г	сметаны
0,5 ст. л.	муки
1 ст. л.	сливочного масла
•	соль, черный молотый перец

Время приготовления: 40 мин. + 16 часов
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе лосося вымыть, обсушить салфеткой, присыпать солью.

2 Завернуть рыбу в пищевую пленку, положить на ночь в холодильник.

3 Красную смородину вымыть, ягоды снять с веточек и измельчить в блендере до образования однородной массы. Налить в сотейник 50 мл воды, всыпать сахар. Готовить, помешивая, до полного растворения сахара. Снять с огня и перемешать с пюре из смородины.

4 Вынуть рыбу из холодильника, промокнуть бумажными полотенцами, обильно смазать смородиновым маринадом (толщина слоя маринада должна быть примерно 1 см). Завернуть рыбу в пленку и оставить в холодильнике еще на одну ночь.

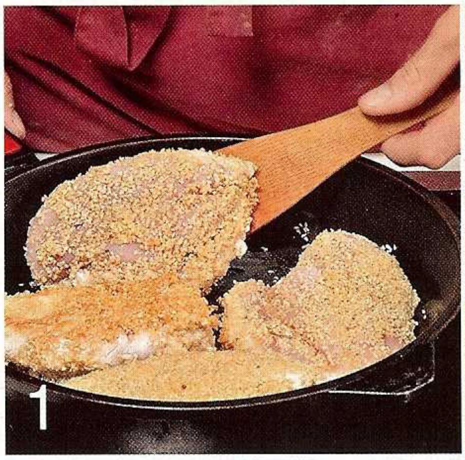
5 Приготовить соус. В сковороде растопить сливочное масло, всыпать муку и обжаривать, постоянно помешивая, 3 мин., до золотистого цвета. Снять с огня. Продолжая размешивать, понемногу добавить сметану. Посолить и поперчить по вкусу.

6 Перед подачей нарезать рыбу на тонкие ломтики и подать со сметанным соусом.

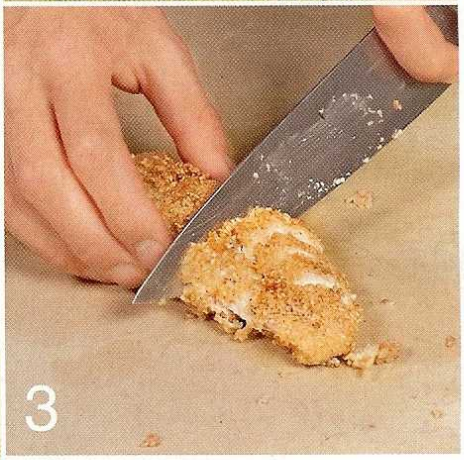
*** Для того чтобы было удобнее резать рыбу, снимите ложкой с ее поверхности смородиновый маринад. Его можно использовать для украшения блюда с нарезанной рыбой.**

закуска из куриного филе

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

4	куриных филе
1	яичный белок
3/4	стакана семян кунжута
1	кочан салата-латука
•	пучок зеленого лука
0,5	стакана меда
0,3	стакана соевого соуса
2 ст. л.	растительного масла

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе слегка смазать белком, обвалять в кунжуте. Разогреть растительное масло, обжарить филе, по 4 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь, слегка посолить и готовить под крышкой еще 6 мин. Снять с огня и дать остыть.

2 Салат и лук вымыть, обсушить. Салат крупно нарвать, лук нарезать кусочками длиной 3 см. Приготовить заправку, смешав мед и соевый соус. Заправить зелень и перемешать.

3 Остывшее филе нарезать ломтиками толщиной примерно 0,7 см. Разложить на блюде подготовленную зелень. Сверху выложить филе.

Кулинарные заметки: Венгрия

Как правило, первое, что приходит на ум, когда речь заходит о Венгрии, — это автобусы марки «Икарус» и зеленый горошек в баночках…

Однако, автобусы и горошек забудутся, как только Вам представится случай поближе познакомиться с национальной кухней. Потом даже о жареной печени Вы сможете восторженно рассказывать часами. Единственный народ, которому венгры согласны уступить пальму первенства в области кулинарии — это французы. Хотя в глубине души они все-таки уверены в своем превосходстве. И не зря! Одно перечисление национальных блюд уже вызывает аппетит: куриный паприкаш с галушками, уха с острым перцем, лапша с творогом, а также слоеные пироги с вишней и маком… Ограничить себя мадьяры, как называют себя сами венгры, соглашаются только накануне Рождества, когда на столе разрешены только постные блюда, причем в нечетном количестве.

Благодаря турецкому, итальянскому, французскому и, конечно же, австрийскому влиянию венгерская кухня приобрела свой узнаваемый неповторимый колорит. Считается, что такое блюдо как паприкаш является примером гармонии 5 вкусов: сладкого, кислого, соленого, горьковатого и острого. Интересно, что, прогулявшись по ресторанчикам Будапешта, где проживает пятая часть всего населения страны, можно не встретить ни одного повторяющегося рецепта одного и того же блюда, в том числе и гуляша. Каждый повар стремится изменить привычный рецепт по собственному желанию. Кстати, редкое блюдо обходится без спелых томатов, также широко используются и соусы на их основе.

Даже привычные блюда приобретут яркий вкус с помощью кетчупа Calve «Мадьярский», сделанного из созревших на солнце помидоров с добавлением настоящего чеснока, лука, петрушки и черного перца! Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.

Рецепт от Calve: Гуляш по-мадьярски

Необходимые продукты:

Мякоть говядины	600 г
Масло топленое	2 ст. ложки
Лук репчатый	2 головки
Бульон или вода	500 г
Кетчуп Calve «Мадьярский»	2–3 ст. ложки
Капуста квашеная	800 г
Тмин молотый	1 ч. ложка

Способ приготовления:

Мясо нарежьте кубиками и обжарьте на разогретом масле. Добавьте рубленый лук и обжаривайте, пока он не подрумянится. Влейте бульон, добавьте кетчуп Calve «Мадьярский». Тушите мясо под крышкой до готовности. Положите капусту и тушите еще примерно 10 минут. Перемешайте, доведите до кипения. При подаче выложите гуляш на тарелку, гарнируйте отварным рисом или картофельным пюре.

Приятного аппетита!



Важно знать:
в помидорах содержится вещество ликопин – антиоксидант, который благотворно влияет на организм человека!



СПОНСОР РЕЦЕПТА

Fazer CRISP

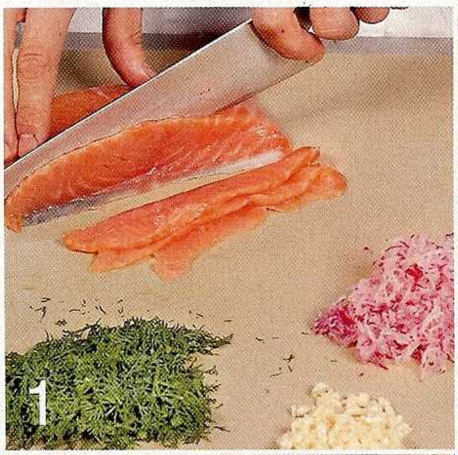


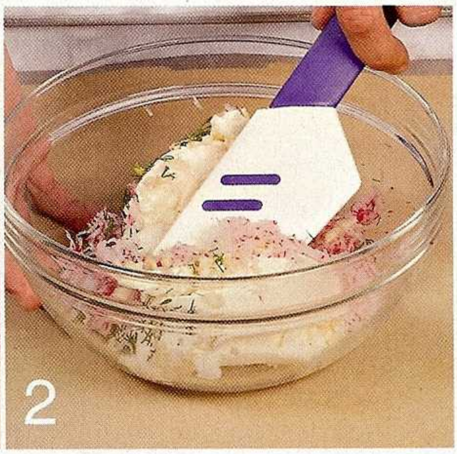
башенки из хрустящих хлебцев

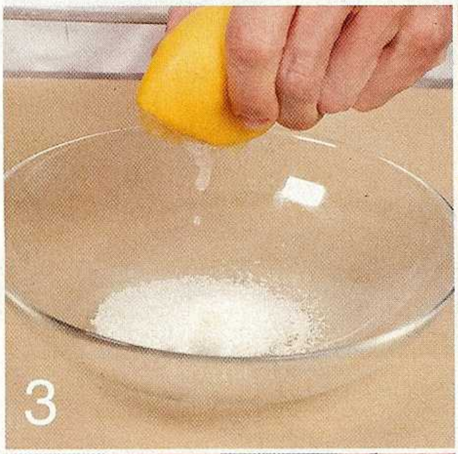
ЧТО НУЖНО:

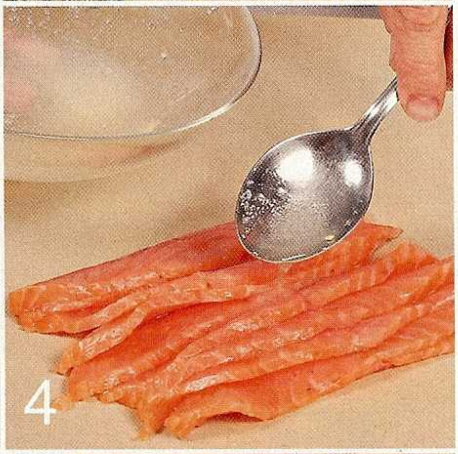
- **1** упаковка хрустящих хлебцев **Fazer Crisp**
- **300 г** сливочного сыра
- **3** зубчика чеснока
- **3** редиски
- **1** пучок укропа
- **200 г** малосоленого лосося
- **2 ст. л.** лимонного сока
- щепотка сахара

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4


1

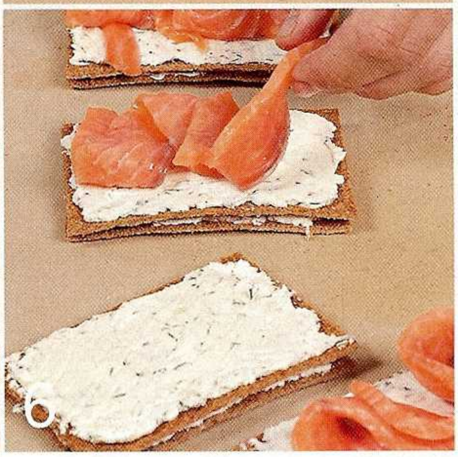

2


3


4



5


6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Редис вымыть и натереть на мелкой терке или порубить ножом. Чеснок очистить и измельчить. Филе лосося нарезать тонкими пластинами.

*** Для этого рецепта можно использовать уже готовую рыбную нарезку.**

2 Сливочный сыр выложить в миску и смешать с измельченным чесноком, редисом и половиной укропа. Вымесить в однородную массу.

3 Пересыпать сахар в небольшую емкость, влить лимонный сок. Дать немного постоять, затем тщательно перемешать до полного растворения сахара.

4 Сбрызнуть получившейся смесью кусочки лосося.

5 Намазать все хлебцы **Fazer Crisp** тонким слоем приготовленной сырной смеси. Сложить по два хлебца и дать им немного постоять, 15–20 мин.

6 Положить на одну пару хлебцев 2–3 кусочка лосося. Накрыть второй парой хлебцев, положить кусочки рыбы и присыпать оставшимся укропом. Так же сложить в «башенки» оставшиеся хлебцы **Fazer Crisp**. Сверху можно украсить зеленью и кружками редиса.

КСТАТИ

Хлебцы Fazer Crisp выпекаются по уникальной финской технологии с использованием ржаной или овсяной муки из цельного зерна. Они богаты клетчаткой, благоприятно влияющей на организм человека, – в ржаных хлебцах ее более 21%. Хлебцы Fazer Crisp идеально сочетаются с сырами, колбасами, супами и служат прекрасным дополнением ко многим блюдам.

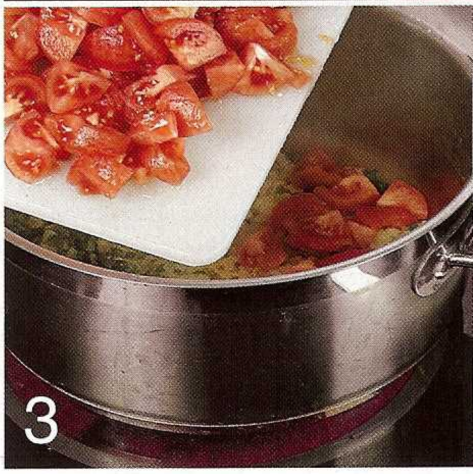




суп итальянский хлебный







ЧТО НУЖНО:

3 ст. л.	оливкового масла
1	луковица
30 мл	белого сухого вина
1 кг	свежих помидоров
2	веточки кинзы
2	зубчика чеснока
200 г	белого хлеба без корки
1,5 ст. л.	сахара
•	соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 На помидорах сделать сверху крестообразный надрез, обдать кипятком и снять кожицу; мякоть мелко порубить. Лук и чеснок очистить, нашинковать. Кинзу вымыть, измельчить.

2 Разогреть в кастрюле масло. Обжарить лук, 5 мин. Влить вино, готовить 1 мин.

3 Добавить помидоры, кинзу, чеснок, сахар, соль и перец. Перемешать и готовить 25 мин. Хлеб поломать на маленькие кусочки. Снять суп с огня. Положить в кастрюлю хлеб, накрыть крышкой и дать постоять 5 мин. Размять хлеб вилкой. Разлить суп по тарелкам.

Calvé

когда вкусно по-настоящему!



Попробуйте новинку от Calve!

Calve Сорренто с лимонным соком – это новый майонез от **Calve** с настоящим лимонным вкусом! Именно поэтому он берет свое название от города Сорренто – лимонной столицы Италии.

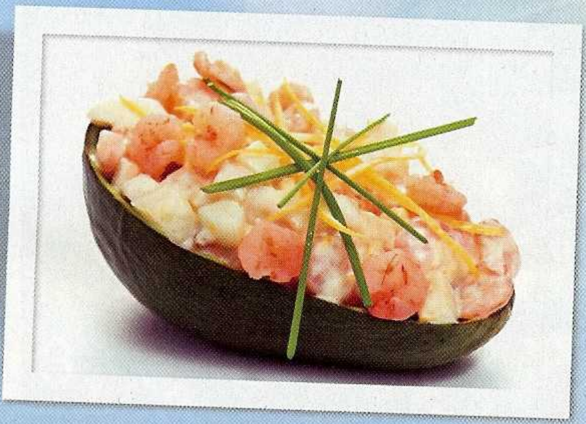
Calve Сорренто с лимонным соком приготовлен специально для того, чтобы дарить неповторимую свежесть настоящих лимонов Вашим любимым блюдам из рыбы и овощным салатам!

Лучше всего в этом убедиться на практике. С помощью нашего шеф-повара мы подготовили для Вас несколько рецептов, которые **Calve Сорренто с лимонным соком** сделает незабываемыми.

Приятного аппетита!



Рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь» Константина Оганезова. Специально для торговой марки Calve.



Авокадо с креветками и яблоками

На хорошо разогретой сковороде обжарить креветки с минимальным количеством масла.

Яблоки очистить от кожуры и нарезать на маленькие кубики.

Яйца отварить до готовности и также нарезать на маленькие кубики.

Смешать и заправить все ингредиенты майонезом.

Авокадо разрезать пополам, удалить косточку. Заполнить начинкой из креветок, яиц и яблок. Украсить салатными листьями.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Авокадо (мягкий) – 4 шт.
- Очищенные креветки – 150 г
- Яблоко (среднего размера) – 3 шт.
- Куриное яйцо – 4 шт.
- Оливковое масло
- Майонез Calve Сорренто с лимонным соком – 100 г



Печёный судак с рисом в азиатском стиле

Рыбное филе вымыть, обсушить и порезать на порционные кусочки.

В смазанную маслом форму для запекания выложить рыбу, поперчить и залить майонезом. Поставить рыбу в духовой шкаф и запекать 25 мин. при температуре 180°С.

Пока запекается рыба, отварить рис до готовности. На сливочном масле обжарить мелко нарезанный чили с семенами кинзы, затем добавить готовый рис и соевый соус. Обжарить рис в течение 7-8 мин. При подаче блюда выложите на рис готовую рыбу и посыпьте листьями кинзы.

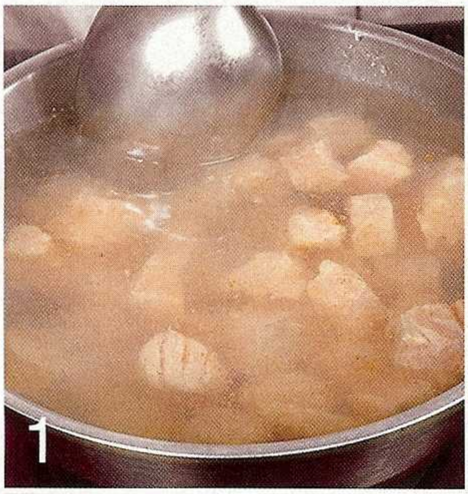
Ингредиенты (на 4 порции):

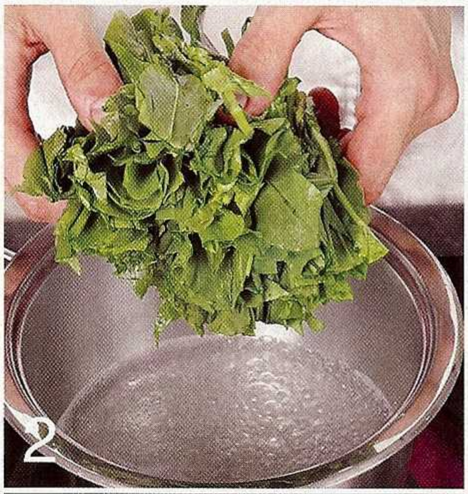
- Филе судака (или любой другой рыбы) – 400 г
- Готовый рис – 300 г
- Масло сливочное – 100 г
- Красный перец чили – 1 стручок
- Семена кинзы – 1 ч.л.
- Кинза свежая – 40 г
- Соевый соус – 3 ст.л.
- Майонез Calve Сорренто с лимонным соком – 200 г

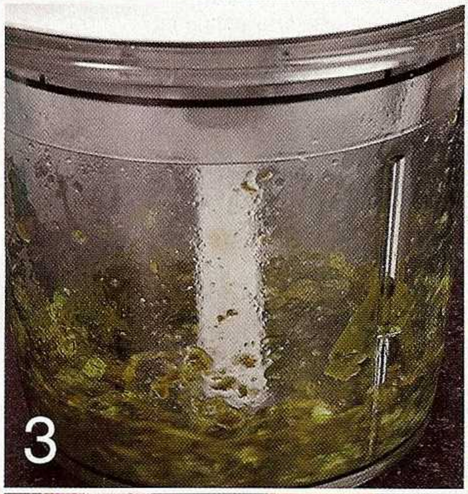


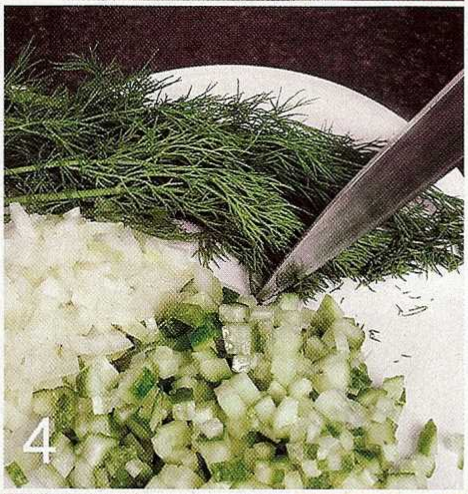
ботвинья

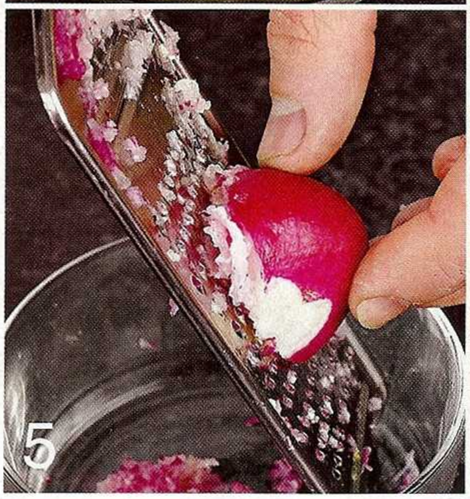
БОТВИНЬЯ – это холодный суп на основе кваса, который готовят из отварного и протертого щавеля, шпината, зеленого лука, крапивы, лебеды и другой съедобной травы – «ботвы». К ботвинье отдельно подают отварную или соленую красную рыбу и так называемый багренец – мелко колотый лед.













ЧТО НУЖНО:

500 г филе красной рыбы

Для бульона:

- **1** морковка
- **1** луковица
- **1** лавровый лист
- **3** горошины черного перца

Для ботвиньи:

- **по 500 г** щавеля и шпината
- **4** огурца
- **100 г** зеленого лука
- **50 г** укропа
- **1 л** кваса

Для заправки:

- **2** крупные редиски
- **1 ст. л.** готового хрена
- соль, сахар по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу вымыть и нарезать крупными кубиками. Лук и морковь очистить, припечь на сухой раскаленной сковороде, 2 мин. Положить овощи в кастрюлю, влить 1 л воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь, добавить куски рыбы, лавровый лист, соль и черный перец. Варить 7 мин. Рыбу шумовкой переложить в глубокое блюдо, накрыть чистым полотенцем и отставить. Бульон процедить.

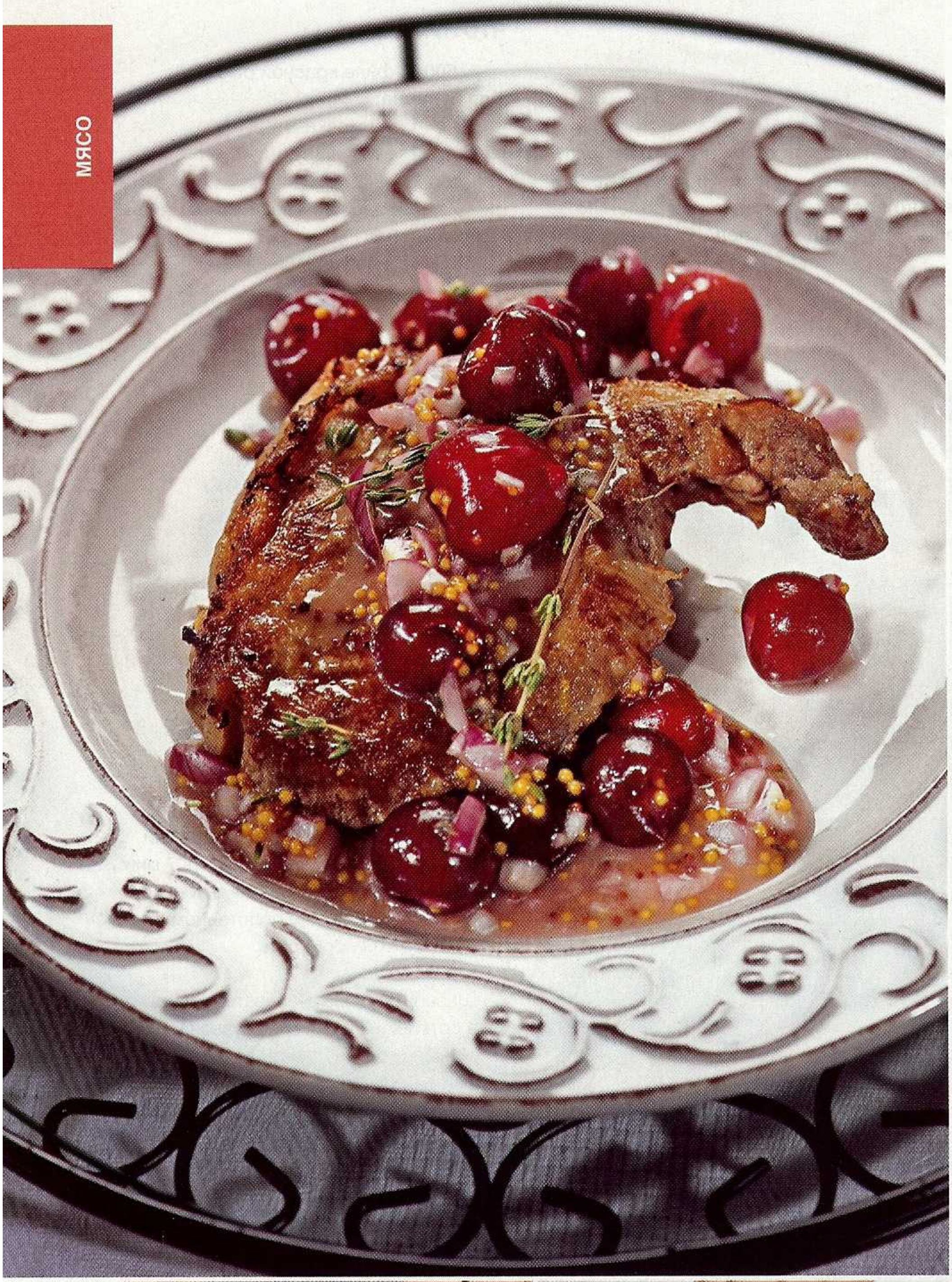
2 Щавель и шпинат нарезать. Налить в сотейник 2 половника бульона, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить щавель со шпинатом и варить 2 мин.

3 Отбросить зелень на дуршлаг, несколько раз сильно встряхнуть. Затем измельчить в блендере или протереть через сито.

4 Огурцы вымыть, нарезать кубиками. Лук и укроп вымыть, обсушить и мелко нашинковать.

5 Редис вымыть, натереть на мелкой терке. Добавить хрен, сахар и соль. Перемешать.

6 Лед завернуть в полотняное полотенце и измельчить молоточком. Переложить в миску. Положить на дно тарелок немного острой заправки. Добавить равные порции протертого щавеля и шпината, огурцы, лук и укроп. Залить квасом. Отдельно подать тарелки с рыбой и льдом.



стейк с вишней

ЧТО НУЖНО:

4	свиных стейка общим весом 800 г
3 ст. л.	оливкового масла
1 ст. л.	тертой лимонной цедры
•	соль, черный перец

Для соуса:

1,5 ст. л.	оливкового масла
0,5 ст. л.	белого винного уксуса
0,5 ч. л.	меда
0,5 ч. л.	готовой крупнозернистой горчицы
1	красная луковица
250 г	свежей вишни

Время приготовления: 35 мин. + 1 час
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить 3 ст. л. оливкового масла с лимонной цедрой, приправить черным молотым перцем по вкусу. Мясо промыть, обсушить, залить маринадом и поместить на 1 ч в холодильник. Для соуса очистить и мелко нарезать лук, удалить косточки из вишни, затем перемешать лук и вишню в миске.

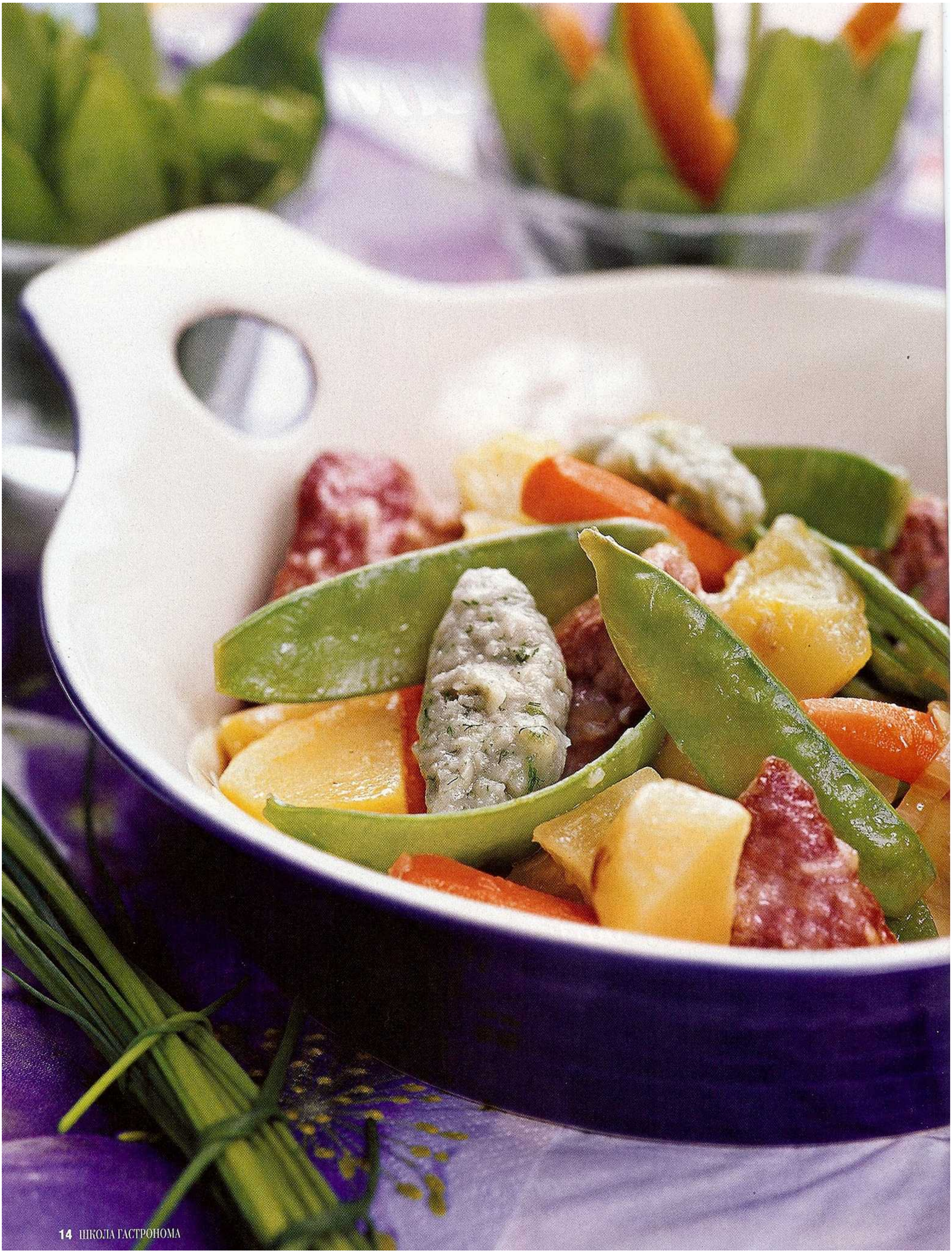
2 Оливковое масло взбить с уксусом, медом и горчицей, добавить к луку и вишне.

3 Обжарить стейки на сковороде, по 6–7 мин. с каждой стороны, полить соусом и подать к столу.









рагу из телятины с молодыми овощами и клецками

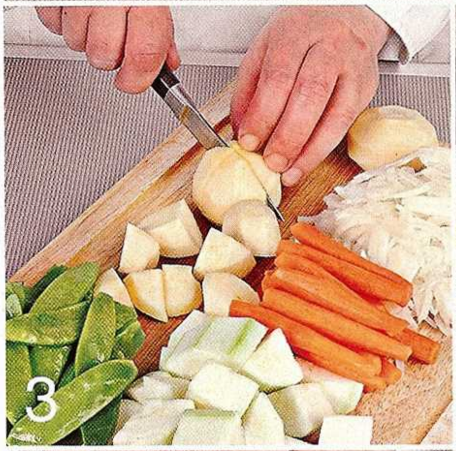
ЧТО НУЖНО:

900 г	телятины
2 ст. л.	муки
3 ст. л.	оливкового масла
2	луковицы
350 г	молодой моркови
350 г	репы
1	цукини
300 г	молодого горошка в стручках
2	лавровых листа
200 мл	бульона из телятины
Для клецек:	
175 г	муки
85 мл	растительного масла
3 ст. л.	резаной зелени

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 6













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Телятину вымыть и разрезать на небольшие кусочки, по 3–4 см. Каждый кусочек обвалять в муке и дать мясу постоять 5–7 мин.

2 Глубокую сковороду сильно раскалить, разогреть в ней 1,5 ст. л. оливкового масла. Обжаривать мясо порциями, по 5–6 кусочков, 2 мин., постоянно помешивая. Переложить из сковороды на блюдо, накрыть пищевой пленкой и отставить.

*** Телятину следует обжаривать небольшими порциями. Иначе выделяется много сока, мясо тушится в собственном соку, и золотистая корочка не образуется.**

3 Лук, морковь, цукини и репу очистить. Морковь разрезать вдоль (мелкую можно не резать), репу – на 4 части, цукини порезать кубиками. Стручки гороха вымыть, отрезать кончики. Лук нашинковать полукольцами.

4 В сковороду, в которой жарилось мясо, влить оставшееся масло. Обжаривать лук в течение 5 мин. Добавить морковь, репу, лавровый лист и готовить еще 10 мин. Положить в сковороду обжаренное мясо, добавить цукини и горох. Влить бульон, накрыть крышкой и готовить на медленном огне 30 мин.

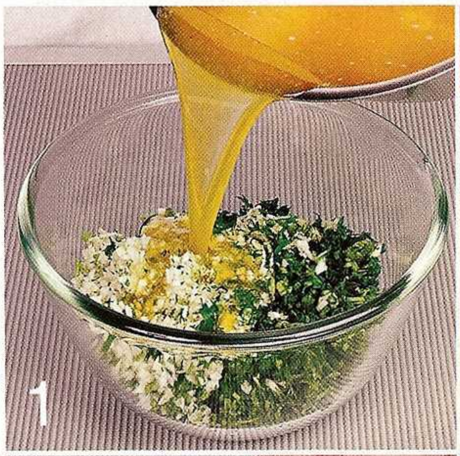
5 Приготовить клецки. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Муку просеять. Смешать муку, масло и травы, посолить. Месить, пока тесто не станет мягким и эластичным. Вылепить клецки продолговатой формы длиной 3–3,5 см.

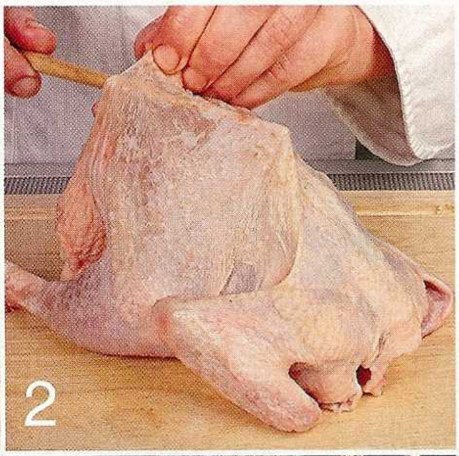
6 Вскипятить воду, посолить, опустить в нее клецки и варить до полуготовности, 6 мин. Вынуть клецки шумовкой и переложить их в сковороду с рагу, накрыть крышкой и готовить 15 мин.

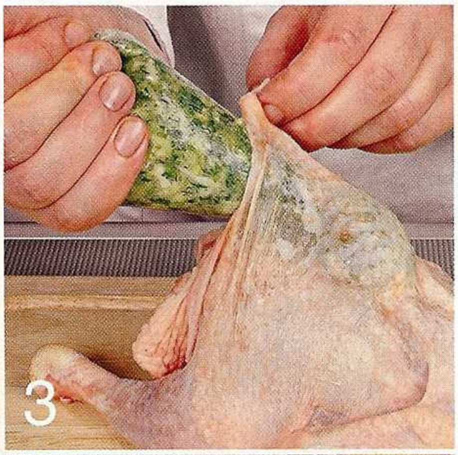
*** Это блюдо будет еще вкуснее на следующий день. Разогревать его следует в духовке или микроволновой печи.**

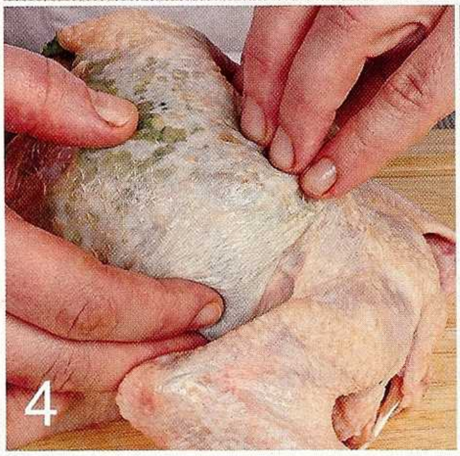


цыплята по-староанглийски

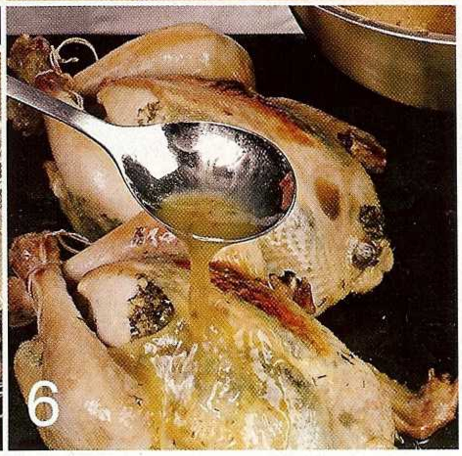












ЧТО НУЖНО:

2	цыпленка весом 500–600 г
200 г	сливочного масла
1	луковица
1	пучок кинзы
1	пучок укропа
1	небольшой пучок зеленого лука
1	головка молодого чеснока
1	веточка базилика
2 ст. л.	сахара
•	соль, перец по вкусу
Для соуса:	
100 мл	белого сухого вина
100 мл	сливок 10%

Время приготовления: 2 часа
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло растопить в сотейнике. Кинзу, укроп, базилик и зеленый лук тщательно вымыть, обсушить; половину кинзы и укропа отложить для соуса. Репчатый лук и молодой чеснок очистить. Оставшуюся кинзу и укроп, а также базилик, чеснок, зеленый и репчатый лук очень мелко нашинковать и смешать с растопленным сливочным маслом. Поперчить, посолить по вкусу. Остудить смесь до комнатной температуры.

2 Цыплят вымыть, обсушить. С помощью деревянной палочки с тупым концом отделить кожу. Это следует делать очень аккуратно, чтобы не порвать нежную кожицу, особенно на ножках и крылышках.

3 Положить цыпленка на разделочную доску грудкой вниз. Смесь масла и зелени переложить в кулинарный мешок и, приподняв одной рукой кожу цыпленка на спинке, осторожно выдавить внутрь половину смеси.

*** Ввести масло под кожицу цыпленка можно и с помощью ложки. В этом случае класть его надо небольшими порциями и сразу же распределять внутри.**

4 Опустить кожу, руками аккуратно распределить масло по всей спинке, ножкам и крылышкам. Перевернуть цыпленка, приподнять кожу на грудке и повторить операцию. Так же подготовить второго цыпленка.

5 Разогреть духовку до 180 °C. Цыплят положить в кулинарные пакеты для запекания и запекать 30–40 мин.

6 Вынуть цыплят из духовки, но не выключать ее. Осторожно надрезать пакеты и слить в сотейник выделившийся сок, 4 ложки сока смешать с сахаром. Цыплят достать из пакетов, положить на противень, полить их соком с сахаром и запекать в духовке еще 15 мин.



дорада с розовым перцем

ЧТО НУЖНО:

- **2** небольшие дорады
- **2** пучка кресс-салата
- **200 г** сливочного сыра
- **2 ст. л.** хрена
- **2** яйца
- **20** горошин розового перца
- соль по вкусу

Для гарнира:

- **2** сладких перца
- **2** яйца
- **1** лимон
- **100 г** сметаны
- сливочное масло для обжаривания

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Небольшим острым ножом очистить рыбу от чешуи. Свежую рыбу чистят от хвоста к голове. Сделать два глубоких разреза вдоль хребта, раздвинуть мясо руками и вынуть хребет вместе со спинным плавником, отделяя его от реберных костей с помощью ножниц. Вынуть внутренности. Тщательно вымыть рыбу внутри и снаружи.

2 Выложить рыбу на разделочную доску, открыть жаберные щели и ножницами вырезать жабры.

3 Кресс-салат перебрать, вымыть и обсушить. Яйца взбить миксером до белого цвета. Продолжая взбивать, добавить сливочный сыр. Смешать в миске кресс-салат, взбитые с сыром яйца и хрен. Посолить по вкусу. Добавить розовый перец.

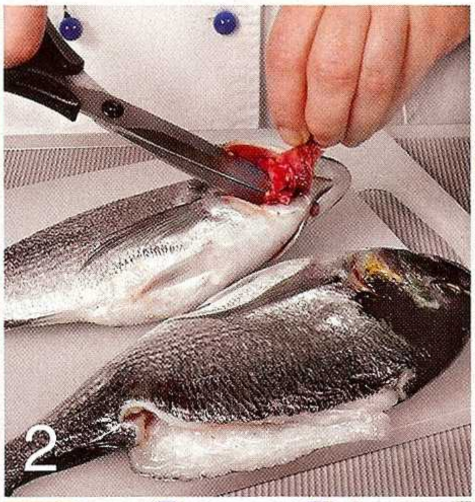
4 Разогреть духовку до 180 °С. Положить рыбу на брюшко и нафаршировать получившейся смесью. Каждую рыбу завернуть в фольгу, смазанную маслом, выложить на противень и поставить в духовку на 20 мин.

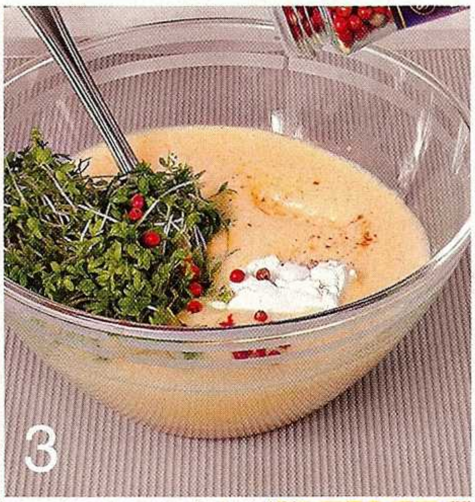
5 Перцы вымыть, освободить от сердцевины и нарезать брусочками длиной 5–6 см. В сковороде разогреть сливочное масло и обжаривать перцы до мягкости, 5 мин. Посолить по вкусу.

6 Яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить. Смешать яйца со сметаной. Посолить по вкусу.
Рыбу подавать очень горячей с обжаренными перцами и яично-сметанным соусом.

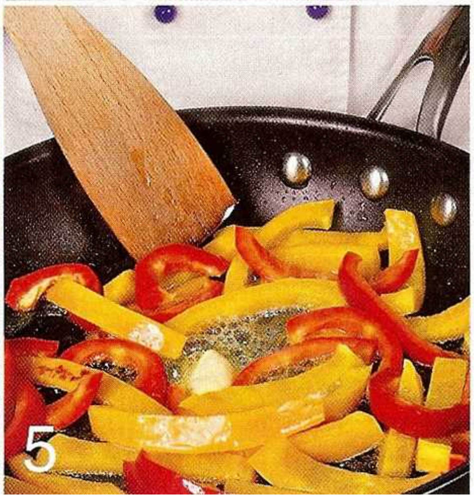
*** Мы советуем для приготовления блюд из рыбы иметь отдельную доску, на которой не будут разделываться другие продукты.**

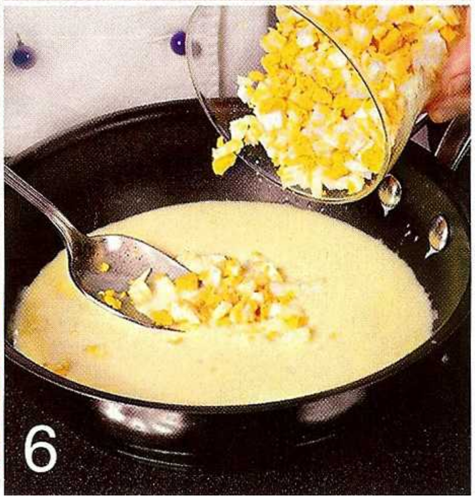












фасоль по-черногорски

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4



ЧТО НУЖНО:

- **800 г** свежей стручковой фасоли
- **5** больших помидоров
- **1** луковица
- **1** зубчик чеснока
- **0,5** стакана измельченной зелени петрушки
- **0,5** стакана измельченных листьев красного базилика
- **1 ч. л.** порошка карри
- **100 г** пармезана
- соль по вкусу
- растительное масло для обжаривания

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу; мякоть нарезать крупными кубиками. У фасоли отрезать кончики. Лук и чеснок очистить, измельчить.

2 В сотейнике разогреть растительное масло, обжаривать в нем лук и чеснок, 3 мин. Положить в сотейник фасоль и готовить 5 мин. Приправить карри.

3 Добавить нарезанные помидоры и зелень. Посолить по вкусу, перемешать и готовить еще 5 мин. Снять с огня. Переложить в сервировочное блюдо, посыпать тертым пармезаном.











запеканка творожная со свекольной ботвой

ЧТО НУЖНО:

- **300 г** черенков свекольной ботвы
- **3 ст. л.** сахара
- **1 ч. л.** лимонного сока
- **200 г** творога
- **300 г** сливочного сыра
- **2** яйца
- **1 ст. л.** муки

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ботву перебрать, удалить крупные листья. Черешки тщательно вымыть, мелко нарезать. В кастрюле вскипятить небольшое количество воды, положить 1 ст. л. сахара и влить лимонный сок. Опустить в кипящую воду ботву и варить на среднем огне 5 мин., затем откинуть на дуршлаг и выложить на бумажные полотенца, чтобы ботва хорошо обсохла.

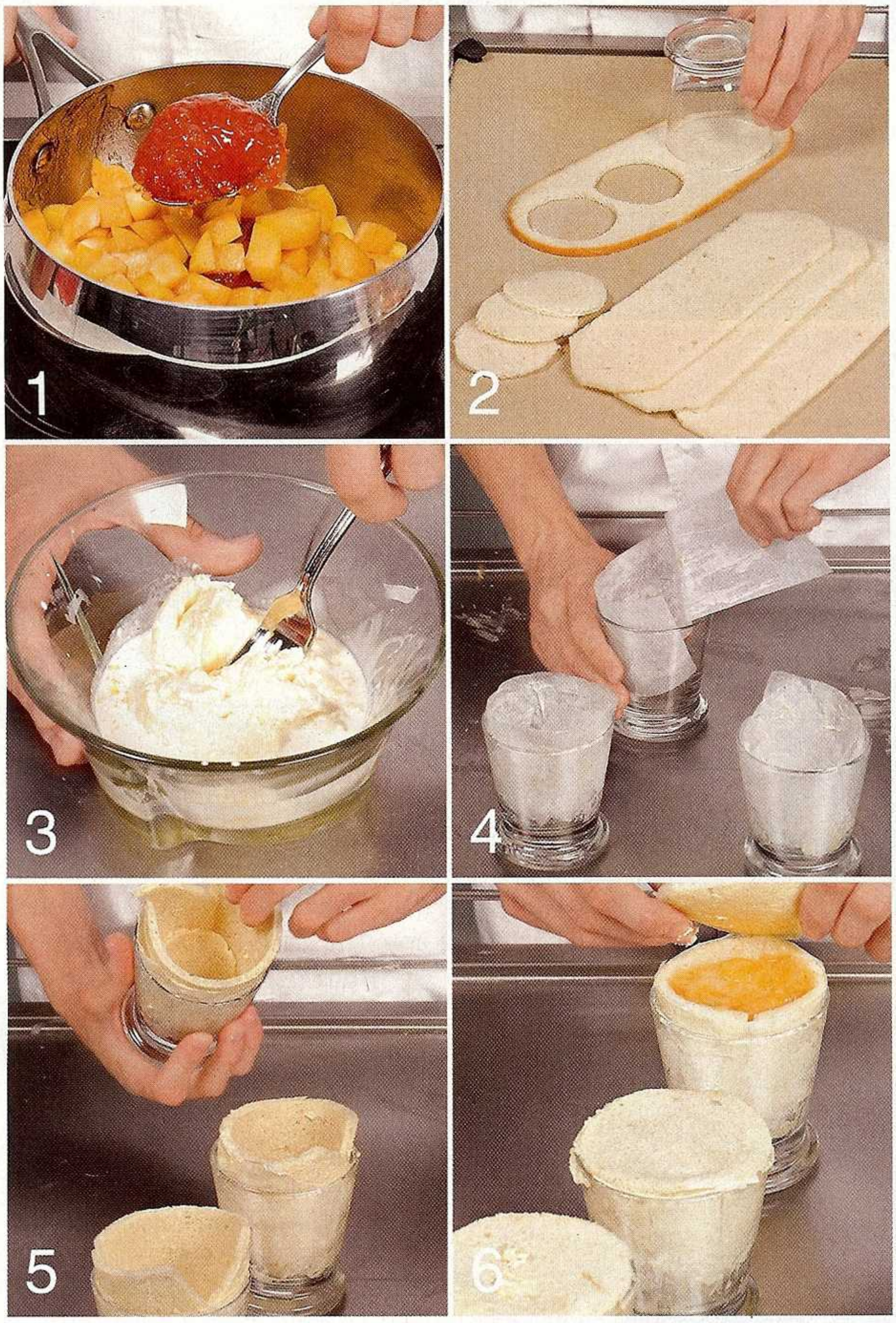
2 Смешать в большой миске творог, сливочный сыр и яйца. Взбить миксером до состояния пышной однородной массы, 3 мин. Добавить оставшийся сахар и муку. Еще раз взбить (2 мин.).

3 Ввести в массу ботву, перемешать. Выложить в смазанную маслом форму, разровнять верх. Запекать 50 мин. в разогретой до 180 °С духовке.

СПОНСОР РЕЦЕПТА



абрикосовые шарлотки



ЧТО НУЖНО:

500 г	абрикосов
50 мл	абрикосового ликера
2 ст. л.	сахара
1 ст. л.	меда
0,5	стакана сливок жирностью 22%
120 г	сливочного масла
•	батон белого хлеба

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Нарезать половинки абрикосов крупными ломтиками, положить в сотейник. Добавить ликер, сахар и мед. Поставить сотейник на средний огонь. Постоянно помешивая, довести до кипения. Сразу же снять с огня, накрыть крышкой и оставить в теплом месте на 15 мин.

2 Заранее выбрать 6 небольших порционных форм для выпечки. Нарезать батон ломтиками толщиной 0,5 см. Из 6 кусков вырезать круги такого же диаметра, как и дно формочек, а еще из 6 кусков – такого же диаметра, как их верх. С оставшегося хлеба срезать корку, нарезать мякиш прямоугольниками, высота которых должна равняться высоте формочек.

3 Сливочное масло нагреть до комнатной температуры. Добавить сливки, взбить венчиком. Смазать этой смесью подготовленные куски хлеба.

4 Застелить внутреннюю поверхность формочек кусками промасленного пергамента. На дно каждой из них положить по кружку хлеба меньшего размера.

5 Выложить стенки кусочками хлеба так, чтобы они на 1 см заходили один на другой. Слегка прижать хлеб руками к стенкам.

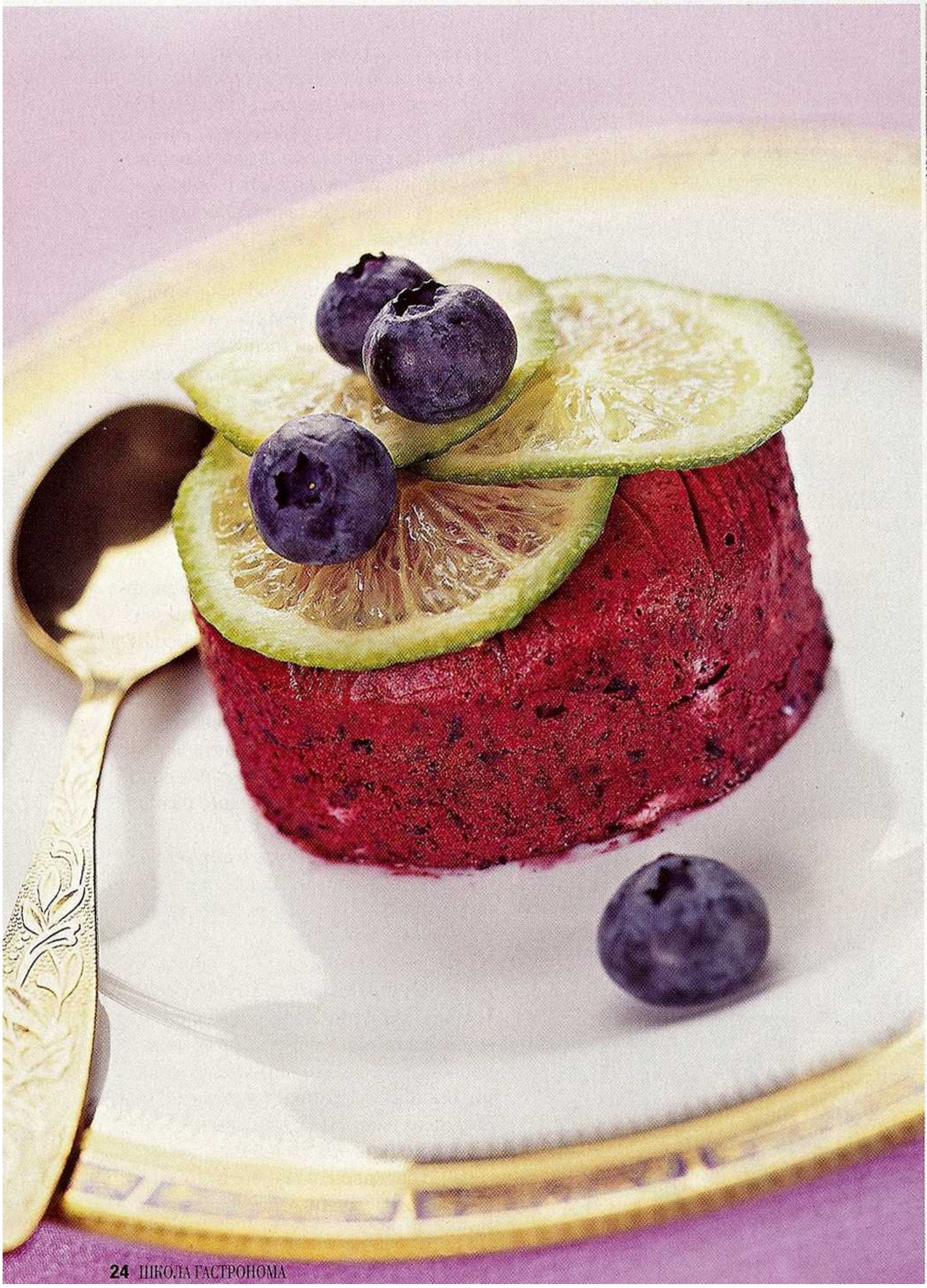
6 Разогреть духовку до 200 °С. Наполнить формочки абрикосовой начинкой, смазать верхний край сливочным маслом. Накрыть оставшимися кружками. Выпекать шарлотки в духовке 25 мин. Вынуть их из духовки, накрыть сухим полотенцем. Дать постоять 5 мин., затем аккуратно перевернуть на тарелку. Снять формочки. Подавать горячими, с чаем.

парфе из черники

Время приготовления: 30 мин. + 5 часов
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

- **2** яйца
- **70 г** сахара
- **200 г** черники
- **300 мл** сливок 33%
- **70 г** сахарной пудры
- **1** лимон

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернику вымыть и измельчить в блендере. Добавить сок лимона. Перемешать.

2 Отделить желтки от белков. Белки перелить в жаростойкую посуду, всыпать сахарную пудру и взбивать на водяной бане 5 мин. Переставить на лед и продолжать взбивать, пока белки не загустеют. Дать остыть. Желтки растереть с сахаром до образования пены.

3 Сливки взбить в плотную пену. Добавить взбитые белки, желтки и черничное пюре. Осторожно перемешать. Выложить парфе в форму и поставить в морозильную камеру на 5 ч. Через каждые 1,5–2 ч взбивать парфе миксером.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware

ягодное желе с кремом из шампанского

Время приготовления: 30 мин. + 1,5 часа
Порций: 4













ЧТО НУЖНО:

800 г смеси летних ягод
1 ч. л. желатина в порошке
50 мл воды
4 ст. л. сахара

Для крема:

1 ст. л. шампанского
0,25 лимона
1 ст. л. сахара
75 мл жирных сливок (35%)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

При приготовлении этого блюда мы пользовались изделиями Tupperware®.

1 Половину ягод протереть в **мельнице «Фантазия»** в емкость для смешивания объемом 1 л.

2 Желатин развести в воде в **«Миксере-квик»**. Перелить в сотейник, довести до кипения, но не кипятить. Добавить в ягодное пюре желатин и сахар, перемешать ложкой для смешивания **«Космос»**.

3 Оставшиеся ягоды вымыть, обсушить в **чаше «Карусель»** и разложить по 4 **стаканам «Бриллиант»** (475 мл).

4 Влить в стаканы подготовленное желе, поставить в холодильник до полного застывания.

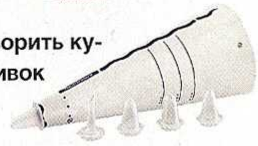
5 Приготовить крем. Из лимона отжать сок при помощи **соковыжималки** из **набора «Поваренок»**.

6 Смешать в чаше **СК** (450 мл) шампанское, сахар и лимонный сок. Влить в сливки и взбить в плотную пену при помощи **комбайна «От шефа»**. Поместить в **кулинарный мешок Tupperware®** и красиво выложить в бокалы с застывшим желе.

КСТАТИ



«Карусель» (чаша 4,5 л) от Tupperware® обсушит промытые листья и ягоды, не сломав и не измяв их. Кроме того, конструкция «Карусели» позволяет хранить зелень, фрукты и ягоды в холодильнике в течение нескольких дней.



С помощью кулинарного мешка Tupperware® вы будете творить кулинарные чудеса, украшая блюда узорами из взбитых сливок и кремов. Пять различных насадок предоставляют неограниченные возможности для фантазии!





огурцы малосольные

ЧТО НУЖНО:

1,5 кг	огурцов
2 л	воды
4 ст. л.	соли
5–6	зубчиков чеснока
1	лавровый лист
1–2	листа хрена
3	веточки укропа
5–6	листиков смородины
3	листика вишни
3–4	бутона гвоздики
8–10	горошин душистого перца

Время приготовления: 30 мин. + 24 часа
Порций: на 2 л

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отобрать небольшие, 6–7 см длиной, огурцы. Вымыть, обсушить и отрезать кончики. Чеснок очистить. Зелень тщательно вымыть.

2 Уложить огурцы вертикально в стерилизованную банку, перемежая их зеленью и чесноком.

3 Вскипятить воду с солью, перцем, гвоздикой и лавровым листом. Залить огурцы кипящим рассолом, накрыть банку полотенцем и оставить в теплом месте. На следующий день огурцы будут готовы.

Малосольные огурцы надо хранить в холодильнике в плотно закрытой посуде.

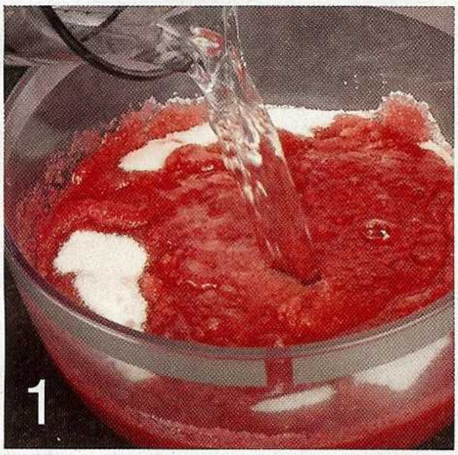
вино клубничное

ЧТО НУЖНО:

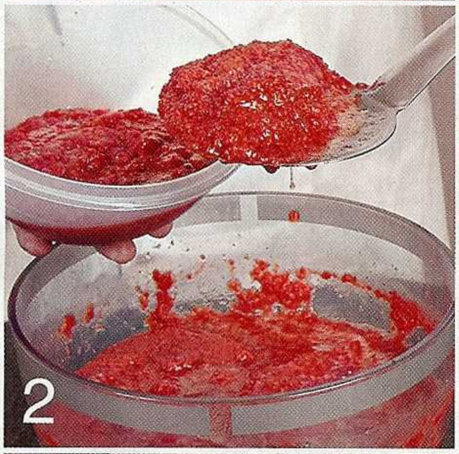
1 кг клубники
1 кг сахара
0,5 л горячей воды
0,5 л водки

Время приготовления: 15 мин. + 7 дней
Порций: 20





1



2



3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

*** Для приготовления клубничного вина можно использовать любую, уже непригодную для других блюд, даже чуть подгнившую ягоду.**

1 У ягод удалить плодоножки. Сложить клубнику в широкую посуду, несколько раз промыть, выложить на бумажные салфетки и дать обсохнуть. Измельчить ягоды в блендере или протереть через сито вместе с сахаром, переложить в большую емкость, желательно с широким горлышком, влить горячую кипяченую воду и оставить в теплом месте.

2 Через 4–5 дней снять с забродившей клубники пену. Жидкость процедить через мелкое сито или бумажные фильтры.

3 В вино влить водку. Взболтать, разлить по бутылкам и поставить в холодное место. Через 1–2 дня вино будет готово к употреблению.



релиш с красной смородиной



ЧТО НУЖНО:

200 г	красной смородины
2	красные луковицы
1	сладкий красный перец
1	острый красный перчик
2	зубчика чеснока
1 см	корня имбиря
200 мл	красного винного уксуса
140 г	коричневого сахара
•	по щепотке молотой корицы и сухого укропа
2	бутона гвоздики
2	звездочки бадьяна
3 ст. л.	растительного масла
1 ч. л.	соли

Время приготовления: 40 мин.
Объем: 400 мл

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук, чеснок и корень имбиря очистить. Лук нарезать дольками, чеснок раздавить, имбирь мелко порубить. Сладкий и острый перец вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, а мякоть мелко нарезать. Красную смородину вымыть, снять ягоды с веточек.

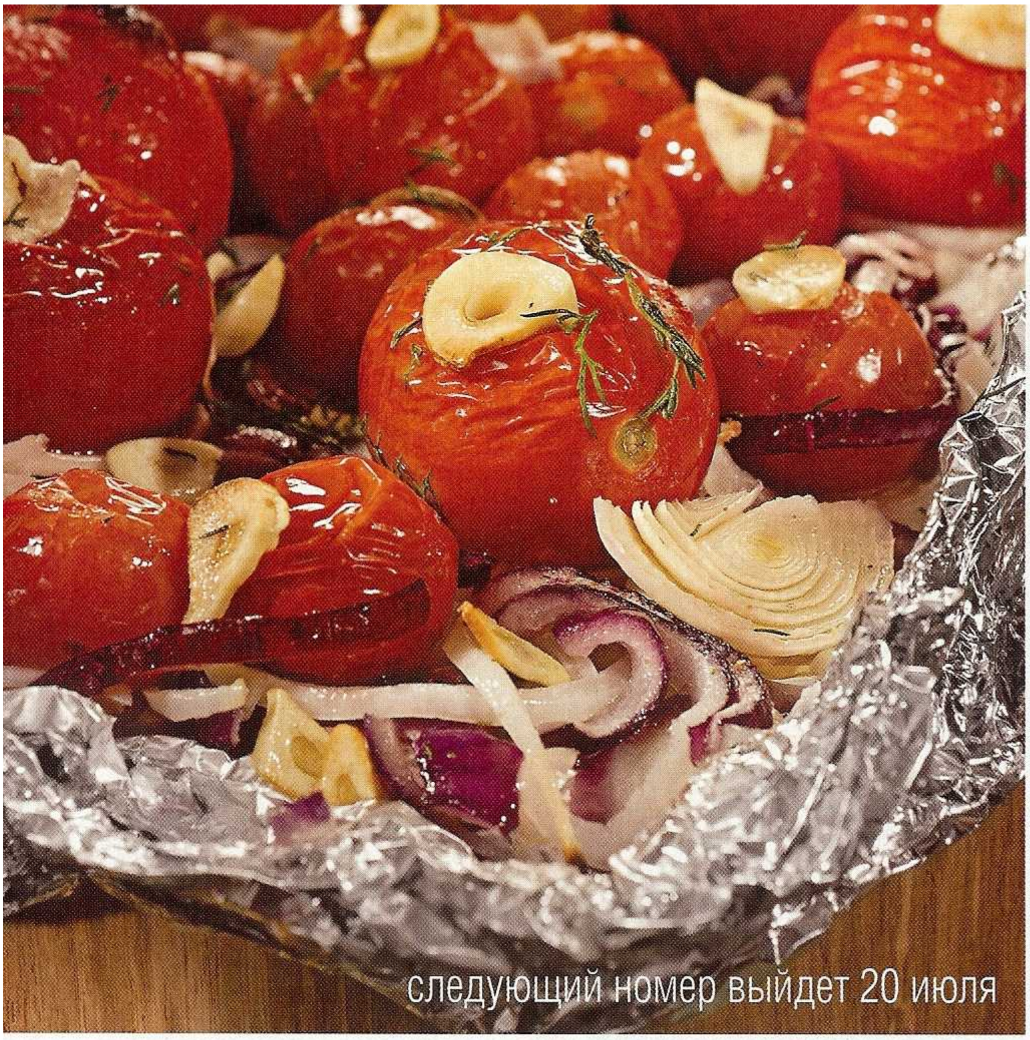
2 В сотейнике разогреть растительное масло. Обжарить на сильном огне лук и сладкий перец, 7 мин. Снять с огня и отставить.

3 В отдельный сотейник положить чеснок, острый перчик и имбирь. Влить половину уксуса. Довести до кипения и кипятить 2 мин.

4 Добавить обжаренные лук и сладкий перец, оставшийся уксус, сахар, корицу, укроп, гвоздику, бадьян и соль. Варить, периодически помешивая, пока смесь не загустеет, около 5 мин.

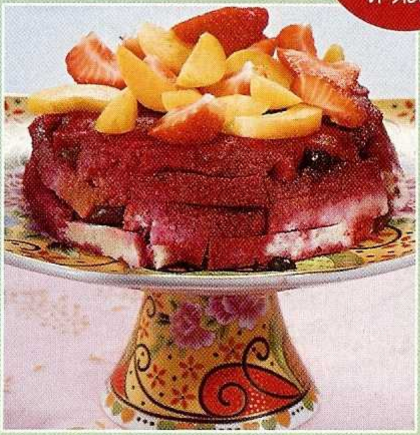
5 Добавить в соус ягоды красной смородины. Уменьшить огонь до среднего и готовить 4–5 мин., пока ягоды не лопнут, но сохранят форму.

6 Снять релиш с огня, перелить маленькими порциями в стерилизованную стеклянную банку. Плотно закрыть крышкой. Дать остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник. Релиш хранится до 3 недель.
Прекрасное дополнение к различным сырам, а также мясу и птице.



следующий номер выйдет 20 июля







ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 13 (135), июль 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.